

ЗДОРОВЫЕ
РЕЦЕПТЫ
МИНИ-ПЕЧЬ

Запеченные овощи с оливковым маслом

Запеченные овощи — это легкое и питательное блюдо, богатое клетчаткой, витаминами и антиоксидантами. Оливковое масло добавляет полезные жиры, которые помогают усваивать витамины из овощей.

Ингредиенты:

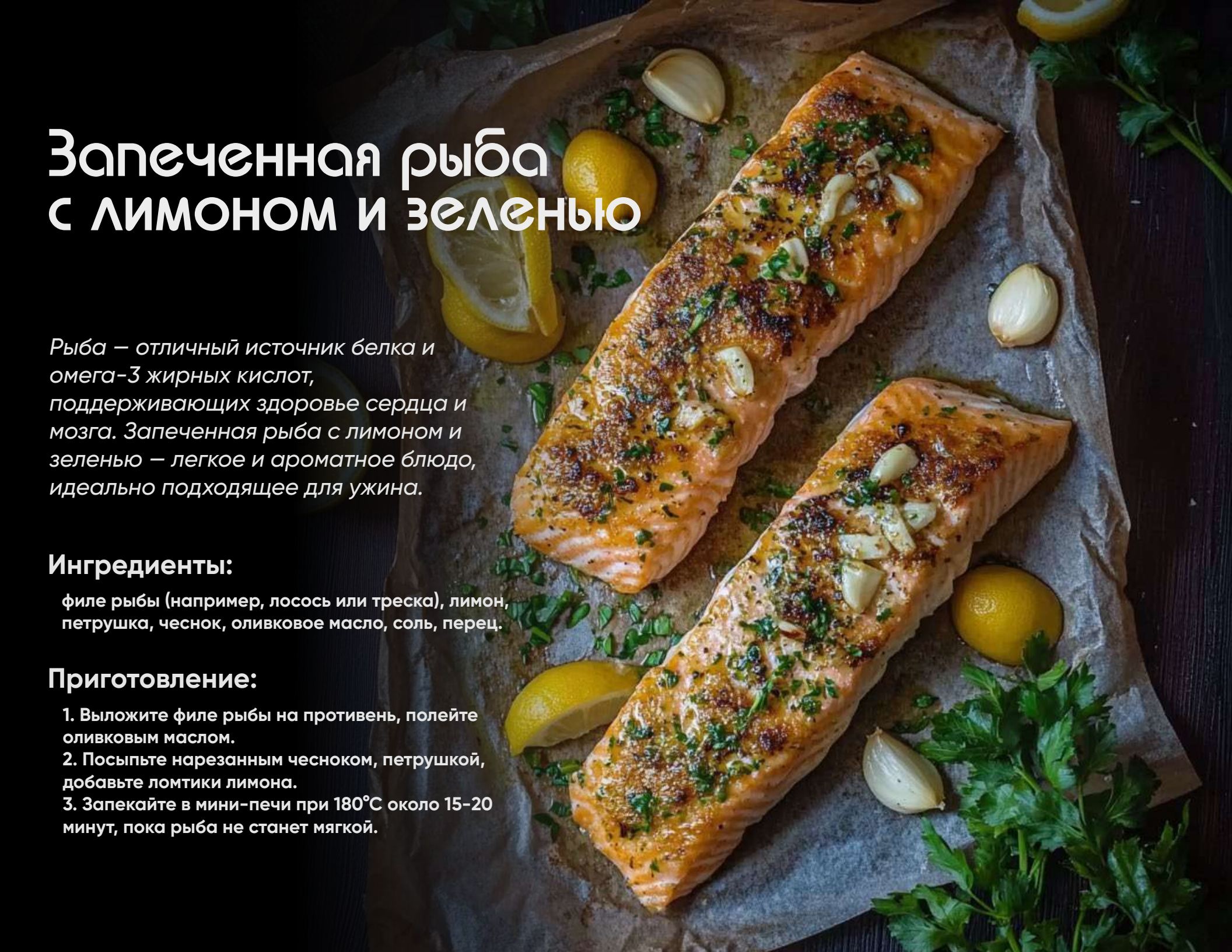
морковь, брокколи, цукини, сладкий перец, оливковое масло, травы (розмарин, тимьян), соль, перец.

Приготовление:

1. Нарезьте овощи на крупные куски и выложите на противень.
2. Полейте оливковым маслом, посыпьте травами, солью и перцем.
3. Разогрейте мини-печь до 200°C и запекайте овощи 25–30 минут до мягкости и золотистой корочки.



Запеченная рыба с лимоном и зеленью

A top-down view of two large pieces of baked salmon resting on a piece of crinkled parchment paper. The salmon is golden-brown with a slightly charred top. It is garnished with several lemon wedges, whole garlic cloves, and finely chopped green herbs. The background is a dark, textured surface.

Рыба — отличный источник белка и омега-3 жирных кислот, поддерживающих здоровье сердца и мозга. Запеченная рыба с лимоном и зеленью — легкое и ароматное блюдо, идеально подходящее для ужина.

Ингредиенты:

филе рыбы (например, лосось или треска), лимон, петрушка, чеснок, оливковое масло, соль, перец.

Приготовление:

1. Выложите филе рыбы на противень, полейте оливковым маслом.
2. Посыпьте нарезанным чесноком, петрушкой, добавьте ломтики лимона.
3. Запекайте в мини-печи при 180°C около 15-20 минут, пока рыба не станет мягкой.

Цельнозерновые кексы с черникой

Эти полезные кексы на основе цельнозерновой муки богаты клетчаткой и витаминами, а черника добавляет антиоксиданты, которые поддерживают здоровье кожи и иммунитета.

Ингредиенты:

цельнозерновая мука, разрыхлитель, мед, греческий йогурт, яйца, черника.

Приготовление:

1. Смешайте муку, разрыхлитель, мед и яйца до получения однородного теста.
2. Добавьте чернику и аккуратно перемешайте.
3. Разлейте тесто по формам и выпекайте в мини-печи при 180°C около 20 минут.



Запеченный батат с чесноком и розмарином

Батат — это отличный источник сложных углеводов и клетчатки, а чеснок и розмарин добавляют аромат и вкус. Запеченный батат подходит как гарнир или самостоятельное блюдо.

Ингредиенты:

батат, чеснок, розмарин, оливковое масло, соль.

Приготовление:

1. Нарезьте батат кружочками, выложите на противень.
2. Полейте оливковым маслом, добавьте чеснок и розмарин.
3. Запекайте в мини-печи при 200°C около 25-30 минут до мягкости.



Запеканка из творога и овсянки

Запеканка из творога и овсянки — это богатый белком и клетчаткой завтрак, который поддерживает уровень энергии и насыщает на долгое время.

Ингредиенты:

творог, овсяные хлопья, яйца, мед, корица, яблоки.

Приготовление:

1. Смешайте творог, овсянку, яйца, мед и корицу до однородной массы.
2. Добавьте нарезанные яблоки и перемешайте.
3. Выложите смесь в форму для запекания и выпекайте при 180°C около 30 минут.



Печеные яйца в авокадо

Яйца, запеченные в авокадо, — это идеальный вариант для легкого и сытного завтрака. Авокадо богат полезными жирами, которые поддерживают здоровье сердца и кожи.

Ингредиенты:

авокадо, яйца, соль, перец, зелень.

Приготовление:

1. Разрежьте авокадо пополам и удалите косточку.
2. В каждую половинку авокадо разбейте по яйцу.
3. Запекайте в мини-печи при 180°C около 15 минут до готовности яиц.



Запеченные куриные грудки с овощами

Куриные грудки — это источник постного белка, а запеченные овощи добавляют клетчатку и витамины, делая это блюдо легким и полезным.

Ингредиенты:

куриные грудки, брокколи, цветная капуста, морковь, оливковое масло, специи.

Приготовление:

1. Нарезьте куриные грудки и овощи, выложите на противень.
2. Полейте оливковым маслом, добавьте специи и перемешайте.
3. Запекайте в мини-печи при 200°C около 25-30 минут до готовности.



Запеченные яблоки с корицей и орехами

Запеченные яблоки — это полезный десерт, богатый витаминами и антиоксидантами. Орехи добавляют полезные жиры и белки, делая блюдо сытным и питательным.

Ингредиенты:

яблоки, орехи (грецкие или миндаль), корица, мед.

Приготовление:

1. Очистите яблоки от сердцевин и наполните их орехами и медом.
2. Посыпьте корицей и запекайте в мини-печи при 180°C около 20 минут.



Запеченные кабачковые оладьи

Эти оладьи из кабачков запекаются вместо жарки, что делает их легкими и низкокалорийными. Кабачки богаты витаминами и клетчаткой, поддерживающей пищеварение.

Ингредиенты:

кабачки, яйца, овсяные хлопья, чеснок, зелень.

Приготовление:

1. Натрите кабачки и смешайте с яйцами, овсяными хлопьями, чесноком и зеленью.
2. Сформируйте оладьи и выложите их на противень.
3. Запекайте в мини-печи при 180°C около 20 минут до золотистой корочки.



Лосось, запеченный в фольге с овощами

Лосось — богатый омега-3 жирными кислотами продукт, поддерживающий здоровье сердца и мозга. Запеченный с овощами, он сохраняет все свои полезные свойства и приобретает невероятный вкус.

Ингредиенты:

филе лосося, брокколи, морковь, лимон, оливковое масло, зелень.

Приготовление:

1. Выложите филе лосося на фольгу, добавьте нарезанные овощи и ломтики лимона.
2. Полейте оливковым маслом, заверните фольгу.
3. Запекайте в мини-печи при 180°C около 20 минут до готовности рыбы.

